

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
капуста квашеная с клюквой и морковью ГОСТ Р 53972-2010
капуста квашеная с клюквой, яблоками, брусникой и морковью ГОСТ Р 53972-2010

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция — шинковка/резка – фасовка – ферментация – маркировка – хранение – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Капуста	1070,0	8,0	1163,04
Морковь	30,0	17,0	36,15
Клюква	20,0	10,0	22,22
Соль	16,0	1,0	16,16

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Капуста	1060,0	8,0	1152,17
Морковь	20,0	17,0	24,09
Яблоки	40,0	3,0	412,37
Клюква	10,0	10,0	11,11
Брусника	10,0	10,0	11,11
Соль	16,0	1,0	16,16

Потери при ферментации 136 кг

Рекомендации по квашению капусты:

- ✓ наиболее благоприятная температура для брожения 20 °С
- ✓ процесс брожения считается окончанным при кислотности капусты 0,7 %
- ✓ далее капусту хранят при температуре (0 – 2) °С
- ✓ при хранении квашеной капусты следят за уровнем рассола, при необходимости доливают рассол.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком, %	88 - 90
Массовая доля хлоридов, %	1,2 – 2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,7 – 1,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ не более 8 месяцев при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С